

不均質ゲル状食品のテクスチャー特性に及ぼす測定条件の影響

著者名(日)	品川 喜代美, 高戸 良之, 岩崎 裕子, 高橋 智子, 品川 弘子, 大越 ひろ
雑誌名	紀要
巻	VOLN3
ページ	43
発行年	2011-03-01
URL	http://id.nii.ac.jp/1345/00003519/

学会ポスター発表

第57回日本栄養改善学会学術総会

不均質ゲル状食品のテクスチャー特性に及ぼす測定条件の影響

品川喜代美¹⁾ 高戸良之¹⁾ 岩崎裕子²⁾ 高橋智子³⁾ 品川弘子⁴⁾ 大越ひろ²⁾

シダックス株式会社¹⁾ 日本女子大学²⁾ 神奈川工科大学³⁾ 東京聖栄大学⁴⁾

【目的】介護用食品の噛む力や飲み込む力に適した食品を選択するための区分表示に、テクスチャー特性の硬さの評価が用いられているが、力学的特性（物性：硬さ、凝集性、付着性）は測定条件の影響が大きい。そこで、不均質ゲル状食品を用い、測定条件の影響について検討を行った。【方法】舌でつぶせる程度の硬さに調製された弊社の開発製品「やわらかマザーフード」と肉加工品（ミキサーを用い、きざみ肉に水分を加えて滑らかにし、ゼリー溶液と混合）を試料とし、クリープメーター（株式会社山電社）を用いて測定した。測定条件の影響を見るため、圧縮速度を10および1mm/secの2段階に変化させ、試料は直径30mm、高さ15mmのリングに充填した（リング有り）ものおよび、リングを外したもの（リング無し）の2種類とした。【結果】リング有りに比べ、リング無しの硬さおよび付着性は、いずれの試料においても小さくなる傾向が見られた。リング有りの凝集性は、圧縮速度10mm/secに比べて1mm/secは、イカ、小松菜、トマトでは大となり、白身魚、りんご、かぼちゃ、カリフラワーのでは小さくなる傾向がみられた。リング無しの凝集性は、圧縮速度10mm/secに比べて1mm/secは、イカ、トマトで小となり、白身魚、りんごで大となる傾向が見られた。一方、鮭、ポークでは、リングの有無および、圧縮速度の相違の影響は同様であった。